

JUS DE RAISIN

SAUVIGNON BLANC



A chaque récolte, Bernard Ducourt a pris pour habitude de mettre en bouteilles les premiers jus de Sauvignon Blanc ramassés dans nos vignes de l'Entre-Deux-Mers pour les offrir à ses petits-enfants et amis. A force de persévérance, il est arrivé à trouver la bonne méthode pour conserver naturellement toute la fraîcheur des arômes dans la bouteille.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 1 Ha

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon Blanc

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage. Débourageage à froid. Double filtration stérile. Mise en bouteille avec ajout de CO2 et pasteurisation.

Production annuelle moyenne : 6 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Notes d'agrumes, de groseille et de fleur de cassis

Bouche : Bien que naturellement sucré, le côté pétillant apporte une fraîcheur surprenante en bouche. Tout le plaisir des arômes typiques des raisins blancs sans alcool

Accords mets/vins : Petits déjeuners, goûters ou apéritifs. Recommandé pour les petits et les grands !